

## **CAMARA DE FERMENTACION CONTROLADA DC - 2R**



**MARCA:**  
Sinmag

**PROCEDENCIA:**  
Taiwán

**FUNCIÓN:**  
La Cámara de Fermentación Controlada es un equipo que combina eficientemente los sistemas de calor, frío, humedad y ventilación, bajo el comando de un controlador programable para generar condiciones estables en periodos de tiempo definidos.

**CARACTERÍSTICAS:**  
Se elimina el trabajo nocturno porque se permite dejar el pan fermentando desde el día anterior y se programa que esté listo para salir para el horno a la hora que se desee.

Se puede programar el trabajo y más aun el fin de semana.

Se tiene un control sobre la fermentación y de la calidad.

Control de humedad, temperatura y tiempo (mediante el frío).

Construido totalmente en acero inoxidable y aislada.

Alimentación eléctrica y sistema de circulación de aire.

Provisto de termostato digital electrónico

Generación de humedad y temperatura independientes.

**CAPACIDAD:**  
2 Carros escabiladeros.

**MEDIDA DE LA BANDEJA:**  
400 X 600

**MEDIDAS DEL CARRO:**  
675 x 810 x 1800

**DIMENSIONES:**  
1215 x 1900 x 2190 (A x L x H).

**PESO:**  
250 Kg.

**PUERTA:**  
Una puerta.

**POTENCIA DEL COMPRESOR:**  
1.5 HP

**POTENCIA:**  
2 Kw.

**DISEÑO DEL CONTROL:**  
Panel de control digital.

**RANGO DE TEMPERATURA:**  
2 - 40 grados centígrados.



### **"MANTENIMIENTO PREVENTIVO"**

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."



[mantenimientopreventivo@citalsa.com](mailto:mantenimientopreventivo@citalsa.com)